Nr. 48.

TYGODNIK
ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

Rok XII.

Wychodzi co Sobotę jeden numer. Prenumerować można przysyłając pieniądze wprost do Redakcyi albo w księgarnie. Redakcya umieszczona w domu Horowica przy ulicy Sixtuskiej pod liczbą 629 2/4na drugiém piętrze.

we Lwowie dnia 1. Grudnia 1849.

Rocznie płaci się z przesyłką pocztową 6 złr. 36 kr. m. k. w Redakcyi i po księgarniach 5 złr. 48 kr. m. k. Półroczna prenumerata nieprzyjmuje się.

O uprawie rzepaku brukwiowego.
(Raps).

Pan Hirschberg Dyrektor gospodarstwa wiejskiego w dobrach p. Steinkellera, zamieścił w korespondencie handlowym Warszawskim artykuł następującéj osnowy:

„Pomiędzy roślinami handlowemi, które w dobrym gruncie najlepiéj się wypłacają, rzepak piérwsze zajmuje miejsce. Skoro tylko jest zapewniony odbyt na niego po stosownych cenach. Pomimo tego, uprawa rzepaku w królestwie polskiém nie jest tak rozległy wymiar prowadzony, jakby wypadało dla korzyści gospodarzy, a wynikło to po większéj części albo z przesądu albo też z niewiadomości o stosownéj onego uprawie.“

„Poważam się więc, prosząc o względność jeżeli się cośkolwiek rozszérzę, podać wypadki doswiadczenia mojego w téj gałęzi gospodarstwa opartego na 25 letniéj praktyce. Z największą bowiem korzyścią, obracałem siódmą część gruntu ornego, w rotacyę wchodzącego pod rzepak nie doznając niedostatku słomy, czego się zwykle przytém obawiają, za to zaś zyskiwałem następujące korzyści. Po siewach wiosiennych, w porze kiedy sprzężaj mniéj jest zatrudnionym, przygotowania uprawy pod rzepak z pożytkiem były wykonywane i zajmowały czas aż do samych robót zimowych. Toż samo miało miejsce przy sprzęcie rzepaku, który po zbiorze siana, a przed rozpoczęciem żniw, dawał sposobność zarkbku niezajętym rolnikom, a sprzedając rzepak w porze, kiedy tylko same wypadki ponosić trzeba, miałem dochód upragniony.“

„Głębokie spulchnienie i oczyszczenie gruntu przy stosownem umiérzwieniu, wczesny zasiew i stosowne obchodzenie się ze sprzętem są głównemi warunkami korzyści z uprawy rzepaku.“

„Jakkolwiek ta roślina, na dobrze uprawionych gruntach nawet po przedpłodach, jak n. p. po koniczynie, mieszance, dobrze udaje się, jednakże uda się pewniéj na ugorze, a na zanieczyszczonych gruntach dobrze jest podorać na niego jeszcze w jesieni.“

„Po skończeniu siewów jarych, wywozi się miérzwa na ugor przeznaczony pod rzepak a na wóz rozrzuca się starannie i podoruje się płytko. Skoro skiby ulezą się cokolwiek, co w razie potrzeby dokonać potrzeba walcowaniem, należy rolę starannie zbronować, a następnie aż do zupełnego przegnicia, pozostawia się ją w spokojności. Gdy to nastąpi, odwraca się głęboko i według okoliczności w poprzék zagonów i składów, a potem znowu zawłóczy się dobrze. Stan, w jakim się grunt po téj robocie znajduje, wskazać powinien, czy jeszcze jedno oranie pługiem potrzebne, czyli też dostateczném będzie skruszyć spodnią warstwę gruntu za pomocą skarifikatora, ażeby głęboko się gojące korzenie rzepaku niespotkały przeszkody podczas rosnienia. Ta ostatnia robota jest niezbędną i główną do pewnego udania się plonu rzepaku, albowiem grunt głęboko skruszony skaryfikatorem dozwala głównemu korzeniowi rzepaku wykształcić się odpowiednio do jego natury. Gdyby chcieć pługiem otrzymać tak samo głęboko skruszoną i uprawioną rolę, wtedy młoda roślina, przez wyrzucenie na wiérzch tak zwanéj martwéj ziemi, nie miałaby

do wzrostu potrzebnego posiłku i zmarniećby musiała.“

„Niewidzę potrzeby wspominać, że baczyć należy na usunięcie zielska podczas powyższéj manipulacyi na wiérzch wydobytego, i że prace około uprawy roli pod rzepak przedsiebrane być mogą tylko wczasie przyjaźnéj pogody.“

„Nierówności, powstałe skutkiem orania, przez użycie skaryfikatora i częste bronowanie będą już usunięte, a nakoniec jeszcze się rolę zwalcuje; po ostatniém skaryfikowaniu i zabronowoniu, które z końcem lipca winno być wykonane, przystępuje się do wysiewu. Siewnik, na 18 cali odległości siejący rzędy, byłby tu najstosowniejszym; rzędom nadać należy kierunek odpływowi wody sprzyjający. Dwa garnce dobrze oczyszczonego rzepaku wystarcza na morgę chełmińską o 300 prętach (1=800 sążni wiéd.); zbyt gęste bowiem sianie wpływa szkodliwie na wzrost rośliny. O ile być może najprostsze linie rzędów są koniecznemi, aby przy późniejszym obrabianiu rośliny uszkodzone nie były. Pokrycie ziemią na półtora lub dwa cale jest zupełnie dostateczne, na ciężkich zaś gruntach, jeden lub półtora cala wystarczy; albowiem inaczéj silny dészcz po zasiewie przypaść mogący, łatwo utworzy skorupę a téj młoda roślina rzepaku przébić nie zdoła; kiedy przy płytszem przykryciu ziemią, kiełkowanie i wschodzenie rośliny o kilka dni tylko się spóźnia, a wtakim razie dopiéro co wspomniona przeszkoda nietak zgubnie działa. Od téj pory czuwać trzeba nad wytępieniem zielska pokazującego się wśród wschodzącego rzepaku, co się dokonywa póki roślina jest młodą, za pomocą małego radełka *(Furchenegge)* a później za pomocą maszynki do wydżierania chwastów *(Pferdejacter)*. Tém częstem wzruszeniem i obrabianiem ziemi ułatwia się wpływ i działanie powietrza na grunt, co pomaga do szybkiego wzrostu roślin, a tym sposobem są one silniejsze do zniszczenia szkód jakiemi dotknięte być mogą w tym czasie n. p. od myszy, gąsienic, ślimaków i innego robactwa.“

„Roboty jesienne, kończy okopywanie rzepaku, ale to nastąpić powinno dość wcześnie, nim wzrost liści postąpi zbytecznie i kiedy rozłożyście krzewiące się rośliny zostawiają tyle jeszcze miejsca, za płużkiem do okopywania przejść może między rzędami. To ostatnia robota w połączeniu z powyżéj już wskazanemi, zapobiega tak często w tutejszym klimacie zdarzającemu się wymarznieniu rzepaku, a to tém pewniéj, jeżeli wypędzone będą bróździ wodę odprowadzające a w razie potrzeby zaprowadzi się podziemne ścieki za pomocą rur glinianych *(drains)* zapewniające odpływ szkodliwéj i zbytecznéj wilgoci.“

„Uprawa rzepaku wogólności troskliwego wymaga gospodarza; powinien on wcześnie na wiosnę starannie obejrzeć pole rzepakiem zasiane; ażeby przy rozpoczynającym się odtajeniu gruntu, urządził odpływ wodzie stojącéj po niższych miejscach. Jeżeli rola tyle już obeschła, że bez szkody bronować ją można, to jest: jeżeli grunt kruszy się, wtedy zwyczajną broną dobrze jest poruszyć w poprzék zasiane rzędy, zwłaszcza, gdy tę robotę dokonać można, nim się rośliny znaczniéj rozwiną. Potem plewnikiem *(Jaeter)* przechodzi się miedzy rzędami, a pług do okopywania rzecz kończy, dopóki rośliny wyżéj nie wzrosną.“

„Od téj pory obawiać się tylko trzeba chrząszczy ślniących, ale i te wielkiéj szkody nie robią, jeżeli wyżéj opisaną uprawą ułatwi się szybki wzrost rośliny.“

„Teraz pyszne kwiecie, jak złote runo, pole okrywa a staranny gospodarz błagać tylko winien Opatrzność o odwrócenie gradu, dopóki pora żniw nie nadejdzie.“

„Znakiem dojrzałości jest to, gdy ziarka w strączkach brunatnego koloru nabiérać zaczynają. — Dzień rozpoczęcia zbioru, wszakże stosunek rozrządzalnéj liczby robotników do rozległości gruntu raptem zasianego, idzie bowiem o to, ażeby przy żęciu ostatniego rzepaku zbyt wiele ziarna ze stączków nie wysypowało się.“

„W następujący sposób najlepiéj jest urządzić sprzęt rzepaku. Jedna żncwiarka rznie dwa rzędy rzepaku i składa za sobą w małe kupki; za dwoma żniwiarkami idzie jeden człowiek i rzepak wiąże mocno w małe pęki około 9 cali średnicy mające, cienkiemi słomianemi powrósłami; zaraz po związaniu chłopcy znoszą pęki, a dwóch ludzi ustawia je w okrągłe kupki po 15 snopków, tak ażeby każdy pęk odwróconym był wiérzchem do środka kupki, żeby w czasie

wiatru nie rozleciał się, w czém korzystnie będzie silnie końcami snopki przypiérać do ziemi.“

„Mędle stawiają się wzdłuż rzędów ile być może najbliżéj jedne od drugich, gdyż to najwygodniejsze do ładowania na wozy.“

„Odtąd strzédź trzeba, aby nie ponieść straty w ziarnie, bo zadne zboże nie wysypuje się tak łatwo jak rzepak. W tym celu radzę, gdzie żytnéj słomy dostatek, robić z niéj nakrycia i osłaniać takowemi mendle od deszczu i gradu. Gdzie gołębie chowają, aby ich odstraszyć, trzeba puścić chłopców z grzechotkami przez czas, w którym rzepak dla wyschnięcia leży na polu, gdyż gołębie nie tylko żarłoczne zjadają ziarno rzepakowe, ale siadłszy na mędlach suchego rzepaku, wiele strączków pazorami rozszarpują.“

„Skoro ziarno w strączkach przybierze najzupełniéj czarną barwę, a słoma dostatecznie stwardnieje, można zabrać się do zwózki. Jeżeli pogoda sprzyja a robotnika jest dostatek, można rzepak w polu wymłócić; w tym celu obiéra i urządza się miejsce na boisko; pokrywa się je płachtami i rzepak na niem albo wydeptuje się końmi, albo się wymłaca. Pewniéj jednak zwieść go do stodoły, w któréj sąsieki należy wyczyścić i wysłać słomą przed złożeniem rzepaku. Najkorzystniej jest sąsieki urządzić jak klepisko, ubitą gliną albo też cegłami wyłosyć.“

„Wozy, do zwożenia rzepaku, powinne być wyłożone płachtami, które się przebijają do drabin, a z końców należy stosownie przeciętemi płatami przestrzeń pomiędzy drabinami pozamykać. Przy boku wozu zawiesza się płachta dwoma drążkami po bokach opatrzona, z tych jeden opiéra się o drabie, a drugi kładzie przy mędlach rzepaku. Trzech ludzi na komendę zręcznie i szybko przewracają mędle na tę płachte, a z niéj widełkami wkładają na wóz w ten sposób, że wiérzchami są wewnątrz wozu, a korzeniami wystają za drabie, tak, że wszystko ziarno ze strączków wykruszone, zostaje w płatach zawieszonych na wozie. Wóz przeprowadza się od mendla do mendla, a tymczasem ludzie przenoszą plachtę z drążkami do nowego mendla i tak daléj, na wskazany sposób, na wóz ładują. Gdy wóz naładowanym zostanie, a do stodoły z pola daleko i droga zła, dobrze jest rzepak na wozie przycisnąć drągiem, jak się to robi przy zwożeniu siana. Zwozka jak najprędsza jest do życzenia i dla tego wszelkie wozy będące pod ręką wyprawić należy do zwożenia rzepaku, albowiem im dłużéj leży na polu, tém się bardziéj wysypuje.“

„Rzepak można wymłacać końmi, jeżeli klepisko jest dość obszerne, lepiéj zawsze cepami, zwłaszcza gdzie o robotnika nie trudno; potem przesiewa się na rzadkich sitach, by go dobrze oczyścić z plewy.“

„Po wymłóceniu rzepaku, trzeba go często przerabiać, szczególnie w początku, albowiem pomimo największéj pozornie suchości ziarna, łatwo się zagrzać i spleśnić może.“

„Tylko zachowując te osjrożności, będące na pozór drobnostkami, można spodziewać się korzyści z uprawy rzepaku; dla tego mniéj dbały gospodarz lepiéj zrobi nieuprawiając téj rośliny, wysoko cenionéj ale wymagającéj wiele zachodu.“

„Posiadacz mniejszych gospodarstw, którym trudniéj przychodzi nabycie siewnika, przekładają częstokroć siać rzepak na grzędach zamiast używać siewnika; pamiętać jednakże powinni, że od równego posiania ziarna wzrost i plon zależy i nawet Thaer już powiedział, że lepiéj jest zapłacić człowiekowi dziennie frydrychsdora za stosowną siejbę przy uprawie rzepaku, jak za tanie pieniądze użyć niezręcznego robotnika.“

„Oby te słów kilka mogły służyć na zniweczenie przesądów co do uprawy rzepaku; albowiem za powiększeniem się fabrykacyi oleju w Polsce, większą będziemy miéć ilość makuchów rzepakowych, które przewyborną miérzwę nastręcza i potrzebować nie będziem za tanie pieniądze sprzedawać Anglikom tego kosztownego i nie ocenionego nawozu.“

Sposoby wytępienia wołków w szpichlérzu.

Nieobawiajmy się bynajmniéj tego, ażeby u nas wołki wiele zboża napsuli, psuć ono się będzie więcéj w polu, atoli być mogą i takie przypadki, że się wołki w szpichlérzu zagnieżdzą, podajemy więc rozmaite z doświadczenia do tego zebrane sposoby.

*

Najpewniejszy środek przeciw wołkom zostanie zawsze czyste utrzymywanie szpichlérza i przewiewanie zboża. Gdzie wiele zboża bywa nagromadzonego nie małe lecz wielkie dawać należy okna z zewnętrznemi okienicami. W portowych miastach Baltyku, urządzają teraz sepichlérze z luftami ze spodu, które otwierają się i zamykają podług upodobania. W szpichlérzu takim wołków niebędzie; gdzie zaś takich luftów umieścić nie można, a szpichlérz ze zboża został opróżniony, wymiata się go na czysto, a potem napuszcza się odwarem z następujących ingredyencyi; wziąść 4 garście obłupanego czosnku, tyleż piołunu, pare garści soli i 5 funtów zielonego witryolu, te rzeczy gotuje się w żelaznym kotle w 26 garcach wody, dopóki zwięzłe części nieznikną; czosnek i piołun trzeba piérwéj obrać i razem na masę zetrzyć aby się łatwiéj wygotowali, z otworem tym zléwa się sąsieki, ściany i podłogę; jajka i zalążki giną od tego odwaru, jak nas zaś zapewnia, korespondent z Szczecina, to ilość ta otworu wystarcza na szpichlérz mogący mieścić w sobie 600 szefli czyli 300 korcy zboża.

Gdy się wszpichlérzu okażą białe wołki, wyłowić ich można, kładąc na zbożu płaty płutna; wyłażą oni kupami, wtedy zbiéra się ich z płatu i albo się dają na żer drobiu, albo się palą. Co do wytępienia płodu posłuży wyżéj podany roztwór.

Baranie skórki przyciągają także wołki białe i czarne.

Czasopismo przemysłowe Paryskie, *Moniteur industriel* opisuje, że niejaki pan Urtif w *Sens* doświadczył, że plewy konopne zupełnie wyziewem swoim niszczą wołki. „Miałem około 200 hektolitrów pszenicy,“ mówi p. Urtif, „które wołki znacznie uszkodzili. Do tego szpichlérza złożono także siemie jeszcze niewywiane. Nazajutrz, nie małe było zadziwienie gumiennego ujrzawszy po belkach i ścianach ogromną moc wołków uciekających na szczyt dachu. Kazałem przeszuflować pszenicę i to dało jak gdyby hasło owadowi do ochronienia się gdzie który mógł. Ucieczka wołków trwała przez cały tydzień. Od tego czasu nie było już ich więcéj w mojem szpichlérzu;“ tém doświadczeniem zachęcony co roku kazałem do niego składać plewy konopne. Doświadczali też i moi sąsiedzi tego sposobu przez zatknięcie w różnych miejscach łodyg maciorki konopnéj; przenikliwa woń téj rośliny spowodowało powszechną ucieczkę owadu. „Sposób łatwy do doświadczenia gdzie się tylko tego potrzeba okaże. Szkoda tylko, że p. Urtif nie wspomniał, czyli póżniéj z jajek lub zalążków wykłute wołki nie rozszérzyły się na nowo; osobliwie, gdy wyziew plewy konopnéj mniéj stał się ostrym; należałoby to doświadcyć.

O dodatkach do mąki na chléb w czasie głodu.

(Ciąg dalszy.)

Mąka drzewna wyrabia się tym sposobem. Drzewo brzozowe lub bukowe (lepsze młode niż stare), rznie się wraz skorą na $\frac{1}{2}$ calowe krążki, te łupią się na małe kawałki, i wielkość orzecha laskowego i suszą w piecu piekarskim; poczem mielą się na zwyczajnym młynie. Zwykle otrzymuje się dwojaką mąkę i w miejsce otrąb grubsze wiórki. Lepsza używa się na chléb a podlejsza na paszę dla bydła.

W wypiekaniu chleba, stosunek mąki drzewnéj do zbożowéj jest dowolny. Rozumié się samo z siebie, iż mniéj się użyje piérwszéj a więcéj drugiej, tém chléb będzie lepszy. Jeżeli n.p. do $\frac{2}{3}$ części mąki zbożowéj bierze się $\frac{1}{3}$ części mąki drzewnéj, wtedy zarabia się z całéj ilości ostatniej, a połowy ($\frac{1}{3}$ części) piérwszéj; przytem zarabia się rzadkawo, aby po zadaniu fermentu, tém bardziéj się rozpulchniło. Pozostała zaś mąka zbożowa dodaje się na drugi dzień, podczas wyrabiania ciasta. Dalsze postępowanie, jak przy zwyczajnym chlebie.

2) Mąka z kory drewnéj. Blisko z poprzednim spowinowacony jest chléb z kory drewnéj. Wszakże to pochodzi ztąd, iż w korze znajduje się nagromadzona mączka w porze zimowéj, podobnie jak w drzewie. Chléb takowy zwyczajnie jest używany w razie niedostatku pokarmów w Laponii w Norwegii i Sybiryi; a nawet w tym razie robią go z saméj kory. Jest on suchy i nieco gorszki; lecz z masłem lub mlékiem da się przecież spożywać. Zresztą, nie musi on być tak zły, kiedy używanie kory do chleba tak dalece tamże

upowszechniło się, iż nawet zamożniejsi mieszkańcy, będące w stanie używać chléb z saméj mąki zbożowéj i kory używają. Że nie jest szkodliwy, dowodzi siła i czerstwość jakiemi się odznaczają mieszkańcy okolic, gdzie najwięcéj tego chléba używają.

Postępowanie przy wypiekaniu chleba z korą drzewną, poniekąd wcale się nie różni od poprzednio opisanego.

3) Mąka z porostów. Cośmy powiedzieli wyżéj o mące drzewnéj i z kory drzewnéj stosuje się do mąki z porostów, ktorą mianowicie w roku 1817, wiele pisarzy tak bardzo zalecało. Zwykle wyrabia się ona z mchu islandzkiego z mchu renów *(rangi ferinus)*, oraz z prunastii.

Mąka z nich posiada wprawdzie części pożywne, lecz są one pomieszane z wielką masą włókna drzewnego i substancyi gorszkich, trudnych do oddalenia, i dla tego mniéj jest do chleba przydatna od poprzednich.

4) Mąka ze słomy. Przed niedawnemi czasy niejaki p. Bank, Duńczyk, radził wypiekać chléb z $^2/_3$ części mąki żytniéj i $^1/_3$ części słomy, na mąkę ztartéj. Lecz słoma zawiéra daleko mniéj substancyi pożywnych a niżeli wyżéj wymienione, mniéj odpowiada celowi.

5) Plewy zbożowe. Najmniéj zasługują na uwagę.

6) Słodziny, byłyby o wiele stosowniejsze na surogat mąki, od ciał wyżej wymienionych, gdyż zawiérają w sobie wiele substancyi pożywnych, gdyby nie zawierały tak wielkiéj ilości łupinek jęczmiennych, które ludzie trawić niemogą. Tym czasem odwar z nich do zarabiania ciasta z korzyścią może być użyty.

7) Dodanie znacznej ilości otrąb do mąki. Zdaje się, że w czasie głodu już samo po sobie rozumi się, że o podsiewaniu mąki u uboższych nie ma mowy; tém bardziéj, że oni w czasie pomyślniejszym mało ich oddzielają.

Wszystkie zatem wyżéj podane dodatki z powodu znacznéj masy ciał niestrawnych, tylko w takim razie mogą być z mąką zmieszane, gdy brak pokarmów do najwyższego dójdzie stopnia. Wtedy zapewnie potrzeba stanowi wybór bez oglądania się na skutki.

Przejdźmyż teraz do dodatków drugiéj klasy.

8) Ziemniaki. Tu niewiele możemy powiedzieć albowiem od dawna używane są do chleba; wreście same przez się stanowią bardzo zdrowy i posilny pokarm, póki są ci epłe; *c' est un pain tout fait*, jak trafnie powiada Payen.

Tylko w tym razie powinny być do chleba dodane gdy z obawy wczesnego zepsucia się musiano ich suszyć i na mąkę zemleć.

Podług angielskich gospodarzy, z 10 funtów mąki pszennéj, (żyta na chléb nieużywają), i 45 funtów mąki ziemniaczanéj, otrzymują 25 funtów pięknego białego chleba; kiedy 10 funtów mąki pszennéj, wypieczonéj saméj w sobie, tylko $13^1/_2$ funta wydaje chleba; a zatem dodatek 45 funtów mąki ziemniaczanéj, powiększa o $11^1/_2$ funtów masę chleba. Z różnych części mąki pszennéj i ziemniaczanéj, chléb jest równie dobry, lecz jest cięższy i powiększa objętość o 20 procent w porównaniu do chleba pszennego.

W Niemczech, do mąki żytniéj używają $^1/_5$ części mąki ziemniaczanéj. Chléb tak pszenny jako i żytny z mąką ziemniaczaną wypieczony, nie tylko na smak lepszy a niżeli bez ziemniaków, ale nadto powiérzchowność piękniejszą.

9) Topinambury, czyli bulwy; z połową mąki żytniéj, dają chléb równie smaczny i pożywny, jak chléb z mąką ziemniaczaną, ztąd zaś są one stosowniejsze do tego od ziemniaków, że niemogą być spożywane same co dziennie jak ziemniaki n. p. gotowane lub pieczone. Topinambury dla zbyt wielkiéj słodyczy, na codzienny pokarm służyć niemogą.

Pan Cell, obywatel Wirtembergski, tym sposobem każe u siebie wyrabiać chléb z topinamburów. Gotuje się je czas niejaki, skoro zmiękną, co w gotowaniu prędko nastąpi trą, ich na papkę. Do téj papki dodaje tyle mąki ile papka waży; prócz tego stosowną ilość kwasu chlebowego, (ciasta), i wszystko urabia się należycie na niezbyt twarde ciasto; które nakryte zostaje przez 3 godziny w miejscu ciepłem, dla prędszego zfermentowania. Po upłynieniu tego czasu, ciasto (jeżeli dobrze wyruszyło, w przeciwnym razie pozostaje dłużéj), soli i podobnie jak zwyczajnie na bochenki wyrabia się.

Podług tegoż p. Cella topinambury, dwojakim jeszcze sposobem można spożywać.

Naprzód na rzepę. Na ten cel gotują się z dodaniem cebuli i trochę liścia bobkowego, kto chce mieć zupę smaczniejszą, trzeba jéj w téj wodzie w któréj się gotowały na miazgę roztrzéć i lekką zaprażką z mąki i słoniny złożoną zaprawić; do zaprawki dodać można nieco octu i pieprzu, dla z obojętnienia mdławego smaku téj bulwy. — Zupa w ten sposób przyrządzona, ma smak przyjemny słodkawo-kwaskowy; przytém jest posilną i zdrową.

Podrugie. Na jarzynę gotują się tapinambury, odléwa się woda, rozkrawuje się i podlewają sosem złożonym z octu, wody, smalcu lub masła, soli, pieprzu i nieco na ogniu duszą, aby sosem tym przeszły. Tak przyrządzone bardzo są pożywne i smaczne.

10) Rzepa. Nie potrzeba pism niemieckich, które od 200 lat rzepę polecają, przymieszywać do mąki na chléb, pójdźmy tylko w Krakowskie i na Wielkopolskę, chociaż nie do chleba, to na różny sposób ją używają. Chcąc ją zaś na ten cel użyć, podaliśmy już do tego sposób w artykule *O wytępieniu pcheł polnych w Nrze 42.* umieszczonym.

11) Buraki cukrowe; podobnie jak rzepa dobre są na dodatek do chléba, tém bardziéj pożywne na jarzynę, dla zbyt mdławego smaku mniéj są przydatne, przymieszane do mąki nie zmieniają smaku ani pozoru lub strawności.

W ostatnich czasach, sławny Payen robił liczne doświadczenia z chlebem burakowym, i złożył paryzkiéj Akademi umiętności obszerne sprawozdanie, na korzyść tego wynalazku. Za najkorzystniejszy stosunek uważa Payen, 1 część miąksza (czyli wytłoczyn) burakowych i 2 części mąki zbożowéj. Buraki użyte w większéj ilości, robią chléb ciérpki, nie wyruszony, zakalcowy.

Niejaki p. Hubner, na Szlązku pruskim podał niedawno do pism publicznych następujące sposoby robienia chléba burakowego.

„Buraki wszelkiego gatunku i koloru“ mówi on „po należytem oczyszczeniu, trą się surowo, polewają wrzącą wodą i mieszają się z mąką w stosunku $\frac{1}{3}$ do $\frac{3}{5}$ części buraków a $\frac{2}{3}$ do $\frac{3}{5}$ części mąki w połowie żytniéj w połowie jęczmiennéj, poczem rozczynia się ciasto jak przy zwyczajnym pieczywie, i pozostawa przez noc, procesowi kiśnienia; jednakowoż uważać należy, aby w ogólności mniéj doliwano wody jak zwyczajnie i tém mniéj im większy jest stosunek buraków do mąki. Doświadczenie przekonało także, że ciasto tém łatwiéj wyrabia się i chléb jest tém piękniéjszy, im tęższe i ściślejsze było ciasto.“

„Tak przyrządzony chléb, ma smak i zapach bardzo przyjemny; nie czuć go wcale burakami, a choćby z najczerwieńszych robiony był buraków, zaledwie się rozróżni w barwie od chleba z czystéj mąki żytniéj; zatrzymuje w sobie długo wilgoć; a zatém nie czerstwieje prędko; o wiele od zwyczajnego chleba jest cięższy (o 20 do 30%) pożywniejszy i strawniejszy.

Pan Celle, o którym już wyżéj wspomnieliśmy tym sposobem każe ten chléb robić:

„Powziąwszy wiadomość“ mówi p. Celle, „że buraki dodane do mąki zbożowéj wydają chléb dobry, natychmiast począłem robić stosowne doświadczenie. Skutek przeszedł moje oczekiwanie. Postępowanie jest następujące: buraki gotują się dopóki nierozmiękną, potem zléwa się z nich wodę i ściérają się na wolną miazgę; dodaje się mąki tyle, ile ona waży i urabia się na ciasto, potem zadaje się kwasem chlebowym i po trzech godzinach wyrabiają się bochenki, i do pieca się ich wsadza. Za moim przykładem poszli sąsiedzi i wszędzie smaczne uzyskiwali pieczywo.“

W Toskanii i w wielu okolicach Francyi tak robią chléb z dodatkiem buraków, buraki jak najczyściéj myją się, trą się na tarkach i sok się z miazgi wyciska, (na prasie do wyciskania plaskanek séra). Uzyskany sok gotuje się do gęstości syropu i służy na potrzeb domową. Pozostałe wytłoczyny zaś mieszają się jak najdokładniéj z rozczynami ciasta; wszystko zaprawia się kwaśnem ciastem i pozostaje przez noc na miejscu ciepłem; potem robią się bochenki i te w piec sadzają się.

Na 112 funtów mąki zbożowéj, bierze się 40 funtów wytłoczyn burakowych. Z téj masy wyrabia się 186 funtów chleba. Przyjmując, iż 3 funty mąki dają 4 funty chléba, zatem na wytłoczyny burakowe przypada 38 funtów chleba. Chléb ten, ze wszechmiar jest zdrowy i smaczny

12) Rośliny strączkowe. Same przez się stanowią smaczny i obfity pokarm, dodawać ich do chléba nie ma rachuby, tém bardziéj, że chléb z dodatkiem grochu, bobu soczewicy i t. p. jest ciężki a gdy zaschnie nie do uzycia, ale z wyką jest co innego, bo nie jest używana dla ludzi na pokarm, chociaż w znacznéj ilości posiada w sobie pożywne substancye, zmielona przeto służyć może jako dodatek do mąki chlebowéj, chléb z wyką będzie wprawdzie cierpki, lecz w nadzwyczajnéj potrzebie nikt nie przebiéra, skoro tylko pożywny i strawny.

13) Żołądź. Przy niedostatku pokarmu i wysokiéj cenie zboża, każdy środek ułatwiający żywienie się biédnéj klasy zasługuje na uwagę. — Przytoczemy w tym celu wynikłości osiągnięte przez p. Löhrer, zamieszczone w Tygodniku gospodarskim Stuttgartskim z użycie mąki żołędziowéj do chleba, postąpił on sobie w taki sposób:

Wybiéra się najdorodniejszą żołądź i obiéra z łupki, za pomocą noża albo jeżeli w wielkiéj ilości, obrabia się w młynie garbarskim; potem kraje się na drobno i naléwa się czystą wodą zimną w celu oswobodzenia garbnika, od którego tak jest gorszka. — Piérwsze namoczenie trwa przez 15 godzin i woda przynajmniéj na cal pokrywać musi żołądź. Po tym czasie woda, staje się do ługowin podobna. Zléwa się ją i powtornie czystą naléwa się wodą i znowu w niéj przez 15 godziń moknie. Gdyby i po tym czasie wóda była podobnie nieczysta jak piérwsza zlać ją, świéżą nalać trzeba, ale wtedy tylko 6 do 8 godzin ma w niéj pozostawać, potem wyjmuje się i suszy w piecu piekarskim, lub na suszarni, i gdy wyschnie, miele się na żarnach lub na młynie.

Do mzki żytniéj dodaje się połowę mąki zołędziowéj, reszta roboty w przyrządzeniu ciasta i pieczenia ta sama, jak zwyczajnie. Pod względem zdrowia nie ma się czego w użyciu chleba takiego obawiać, bo doktorzy dzieciom i słabowitym polecają żołądź pić jako kawę.

14) Kasztany dzikie. W 100 częściach dobrze wysuszonych kasztanach zawartych jest 36 % mączki, 20 włókna podobnego do mączki, 13 gumy, 17 białka roślinnego, 2 oleju tłustego i 12 piérwiastku gorszkiego (garbnika). Na 100 procentów zawiérają więc 86 substancyi odżywnych.

(Dokończenie nastąpi.)

Użycie żużlu na nawóz.

Przez dodatki różne do topienia rudy żelaznéj pozostają w piecach żużle, które złożone są 37 do 70 procentów krzemionki, 15 do 40 proc. wapna, 1 do 25 procentów gliny, 0 do 25 procentów łojoziemiu i 1 do 50 proc. rdzy żelaża, daléj siarki, fosforu, miedzi maganu, kali i t. p. różnę ilość procentów. Wszystkie te ciała służą za podstawę do utworzenia soli rozpuszczalnych, do połączenia się krzemionki z wapnem, z kaliem, rdzą żelaza i t. p. które w wielu przypadkach wybornymi są materyałami nawozowemi. Na ten cel rozdrabia się żużle mechanicznym sposobem na przykład poprawiając nimi drogę po któréj wożą ciężary; gdy zaś na proch starte zostaną, zbiéra się proch i warstwami sypie się na miérzwę. Nawóz ten szczególnie skuteczny jest na grunta wapienne i łąki sztuczne. W ogrodach proch ten zmieszany z piaskiem już używanym, przetrawioną miérzwą, popiołem i przepalonemi formami w lutwisarni wybornem jest nawozem pod jarzyny wszelkiego rodzaju.

Wiadomości handlowe.

Lwów 30 Listopada. Tego poniedziałku było na targowicy wołowéj 218 sztuk wołów i 2 krów z tych kupiono jednę partyę złożoną z 14 sztuk, z tych jedna ważyła 12½ kamieni mięsa i 1 kamień łoju, po 46 złr. — kr., druga partya złożona z 19 sztuk, z tych jedna ważyła 13 kamieni mięsa i 1¼ kamieni łoju, po 48 złr. 48 kr.; trzecia partya złożona z 23 sztuk, z których jedna ważyła 17 kamieni mięsa i 1¾ kamieni łoju, po 57 złr. — kr. m. k. Za cetnar łoju z rzeźni starozakonnych płacą 16 złr. 44 kr., z rzeźni chrześcian 15 złr. 55 kr.; za parę skór wołowych dają 16 złr, 47 kr,, za krowie po 12 złr. 40. kr. m.k.

Ceny produktów we Lwowie. Ciągle jeden stan, dowóz produktów nieznaczny a potrzeby wielkie. Ceny więc produktów są w stosunku do zarob-

ku wszelkich klas pracujących dotkliwe. Za korzec pszenicy 6 złr. 30 kr., żyta 4 złr. 21 kr., jęczmienia 3 złr. 48 kr., hreczki 4 złr. 6 kr., owsa 2 złr. 40 kr., ziemniaków 2 złr. 6 kr., kwartę krup hreczanych $5\frac{1}{2}$ kr., jęczmiennych $6\frac{1}{2}$ kr., jaglanych 6 kr., za cetnar siana 1 złr. 30 kr., słomy 40 kr., za sąg lasowy drzewa bukowego 12 złr. 6 kr., sosnowego 9 złr., za kwartę masła 32 kr., za garniec okowity 30° 1 złr. 4 kr. m. k.

Ołumuniec 23go Listopada. Targi nasze co raz więcéj ożywiają się. Na ostatnim targu mieliśmy do 800 sztuk wołów, z tych aloli pomimo, że było dosyć ochoczych kupców, nie sprzedano tylko 218, reszta poszła do Wiednia, pare wołów ważącycb $5\frac{2}{10}$ do $8\frac{3}{10}$ cetnarów, płacono u nas po 94 do 146 złr. m. k. — Targi na woły w Wiédniu są także ożywione, ostatniego targu poszło z Lipnika 1749.

Wiédeń 25go Listopada. Niech będzie co chce trudno światłu zwyciężyć przesądy. Rzeźnictwo jak piérwéj zostante przywilejem. Zarząd miejski zachwiał się — i znowu przeszkadza śrutowaniu mięsa handlarzom. Trudno pojąć aby okoliczność tak jasna, tak przystępna do przekonania wpożytku dla publiczności, niemogła się utrzymać, są wszakże tacy, którzy się obawiają, że Wiédeń może się ogłodzić, może, ale chyba grubych kapitalistów przekupników, którzy handel wołów i rzeźników uciskają. — Ci największy widać wzbudzili udział, aby im głód nie dokuczył. Nie pisałem piérwéj o tém, bo widziałem, że jeszcze nie na czasie wołać: *hosanna* — i może być, że się wróci do dawnego uspienia handlu spaśnymi wołami. — Cena mięsa podniesła się o pare reńskich na cetnarze, atoli to chwilowo bo mało jest bydła dobrze karmnego. Na ostatnim targu było przeszło 2000 sztuk wołów między temi było z Węgier 945 a reszta od nas i Wołoszczyzny. Za cetnar mięsa płacili 20 złr. $6\frac{1}{2}$ kr. m. k. E.

UWIADOMIENIE

o dalszym wychodzeniu

Tygodnika rolniczo-przemysłowego.

Rok ten, był dla mnie rokiem próby, przetrwałem go bez szwanku, za co składam dzięki życzliwym abonentom i współpracownikom; usiłowanie moje jest zawsze jedno i to samo: niese choć słabe wiadomość w ofierze krajowi i w tym czuję największą nagrodę jeżeli mile zostaną przyjęte.

Ciężkie nastąpiły koleje, męsko przetrwać je trzeba; zaciągnołem się pod chorągiew gospodarzy, z niemi chcę ich dolę dzielić, dopóki sił stanie, a nazwę się szczęśliwym, gdy choć cośkolwiek do ich dobra przyczynić się zdołam.

Szczupły dochód z przedpłatni, pokrywający zaledwie wydatki nakładu, niedozwala mi zniżyć jeszcze więcéj cenę, lecz jeżeli liczba abonentów na przyszły rok powiększy się, w ciągu abonentu zniżenie nastąpi. Cena więc zostaje jak była: 6 złr. 36 kr. z przesyłką pocztową, na cały rok; bez przesyłki, w redakcyi i po księgarniach 5 złr. 48 kr. m. k.

Przytem zwracam uwagą Wszechności, iż Tygodnik mój nie ma żadnéj styczności z Pamiętnikiem gospodarskim pana Przyłęckiego, przedpłatnie i reklamacye mają téż być wystosowane li Tygodnika tego dotyczące się.

Lwów 1go Grudnia 1849.

T. W. Kochański,
Redaktor.

Wydawca i Redaktor **T. W. Kochański.** — *Drukiem Piotra Pillera.*